

s o l u t i o n Works

共に未来を考える



冷媒(フロン)回収について
フロンを廃棄する場合、都道府県の登録を受けたフロンガス回収業者にフロン回収を依頼し、その費用を負担する事が義務付けられています。

フロン見える化シールについて
サンデンでは、一般消費者の方や機器ユーザー様、設置業者や修理にたずさわる方々に対して、冷媒の大気中への排出による地球温暖化への影響をご認識いただき、使用時排出の削減、廃棄時の冷媒回収率の向上を図ることを目的に右記シールを貼付しております。



弊社へのお問い合わせについて

○お客様からいただいた個人情報は、お客様への回答に使わせていただき、他の目的に使用しないことをお約束します。

- 製品の色は印刷のため多少本体と異なる場合があります。
- 品質向上のため、仕様の一部を無断で変更することがあります。ご了承ください。

販売元



サンデン・リテールシステム株式会社

ロジスティック事業部
〒130-8563 東京都墨田区錦糸1-2-4 アルカウエスト 8F
☎(03)5637-0155 (受付時間 午前9時～午後5時30分)

HP <https://www.sanden-rs.com>



●このカタログに掲載されている商品及び価格のお問合せは最寄りの営業拠点にご相談下さい。

北海道支社 ☎(011)752-1154	北陸支店 ☎(076)237-8155
東北支社 ☎(022)390-1611	関西支社 ☎(06)6339-2512
秋田営業所 ☎(018)853-7893	神戸営業所 ☎(078)381-7812
関東支社 ☎(027)210-7273	中国支社 ☎(082)232-3220
宇都宮営業所 ☎(028)680-6990	岡山営業所 ☎(086)246-7313
新潟支店 ☎(025)246-8187	四国支店 ☎(087)813-5577
長野支店 ☎(0263)35-3931	松山営業所 ☎(089)911-5255
首都圏支社 ☎(048)948-7011	高知営業所 ☎(088)856-5271
東海支社 ☎(052)218-2101	九州支社 ☎(092)471-1071
浜松営業所 ☎(053)463-7706	南九州支店 ☎(096)342-6911
静岡支店 ☎(054)283-3640	沖縄支店 ☎(098)870-0656

※経済環境等の変化により、標準価格を変更する場合があります。

最適なクールシステムをお客様と共に。

トータルプランニングでお客様の要望に合ったものをご提案いたします。

1 企画

要望の確認



2 設計・予算

概要図面作成
概算予算作成



3 施工

地域別施工体制



4 メンテナンス

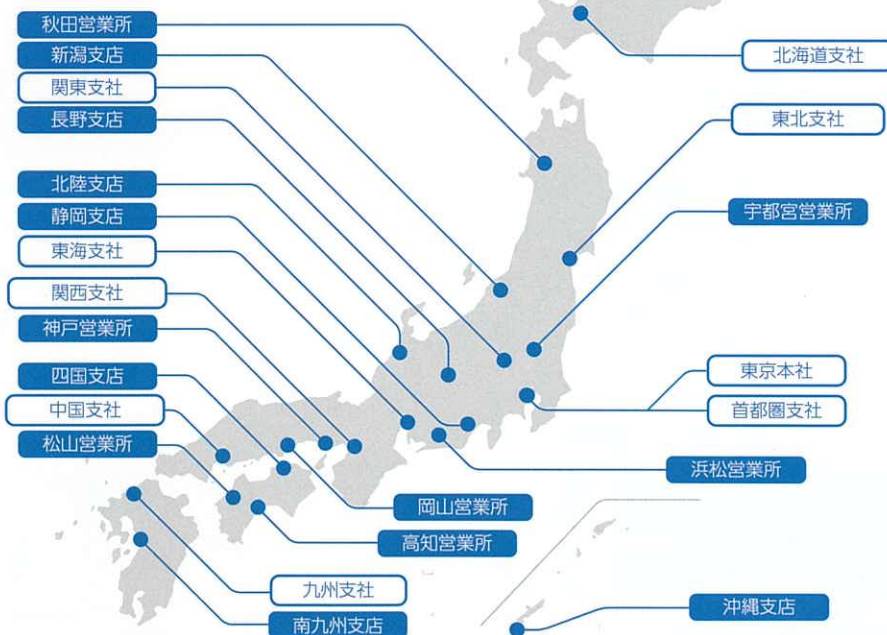
安心の全国対応



営業・サービス / メンテナンス拠点

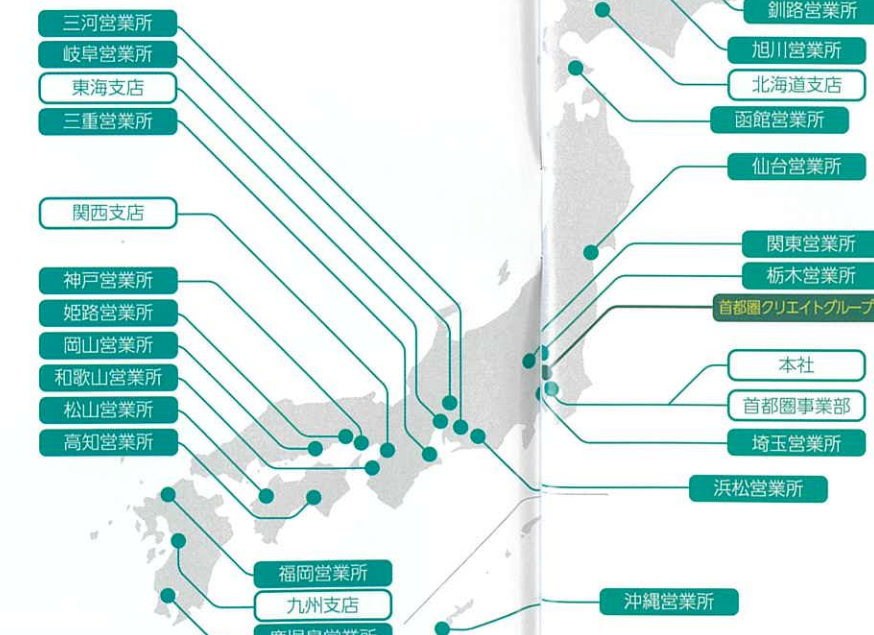
サンデン・リテールシステム株式会社

■建設業許可
国土交通大臣許可 (特-1) 第 25660 号
管工事業 / 電気工事業 / 建築工事業 / 鋼構造物工事業 /
内装工事業 / とび・土工事業 / 熱絶縁工事業
■建築士事務所登録
東京本社 東京都知事登録 第 60186 号
東海・北陸支社 愛知県知事登録 第 13024 号



株式会社エスディ・メンテナンス

■建設業許可
国土交通大臣許可 (特-30) 第 23031 号
管工事業 / 土木工事業 / 鋼構造物工事業 / とび・土工事業 / 舗装工事業
国土交通大臣許可 (般-30) 第 23031 号
電気工事業 / 消防施設工事業 / 建築工事業 / 内装仕上工事業



お客様サービス受付センター

フリーコールによる365日(9:00~21:00)受付

- 信頼** 365日、「修理のご依頼」「技術のお問い合わせ」を受付
- 安心** 機器の連続稼働の為に充実したビフォーサービス
- 満足** ベストコンディションを長く持続させる保守メンテナンス



サンデンRS 流通システム機器事業内容紹介

冷やす・温める技術をコアに、一流の品質を追求しています



コンビニ用ショーケースシェア
世界第1位 国内第3位

自動販売機シェア
世界第1位 国内第3位



安全・安心な食品工場の構築に貢献！

食品工場モデル

出荷準備室（冷蔵）



前室（手洗い場）



エアシャワー



通路



R幅木



R幅木ラインナップ 高さ (R角度)

アルミ製	50 (R31) / 50 (R48) / 100 (R50) / 120 (R50) / 250 (R50)
樹脂製	100 (R30)



ドックシェルター・オーバードア



出荷場



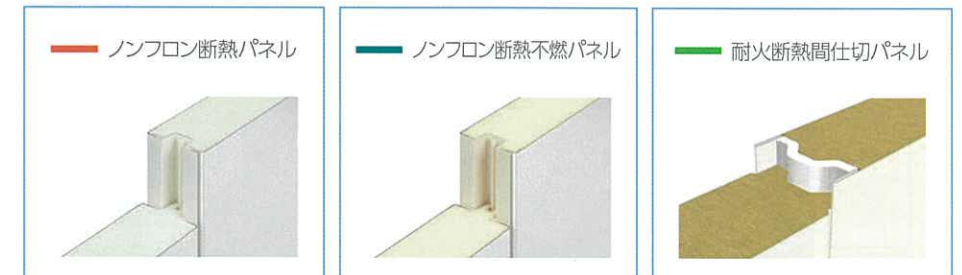
洗浄室



加熱調理室



シートシャッター・ガードポール



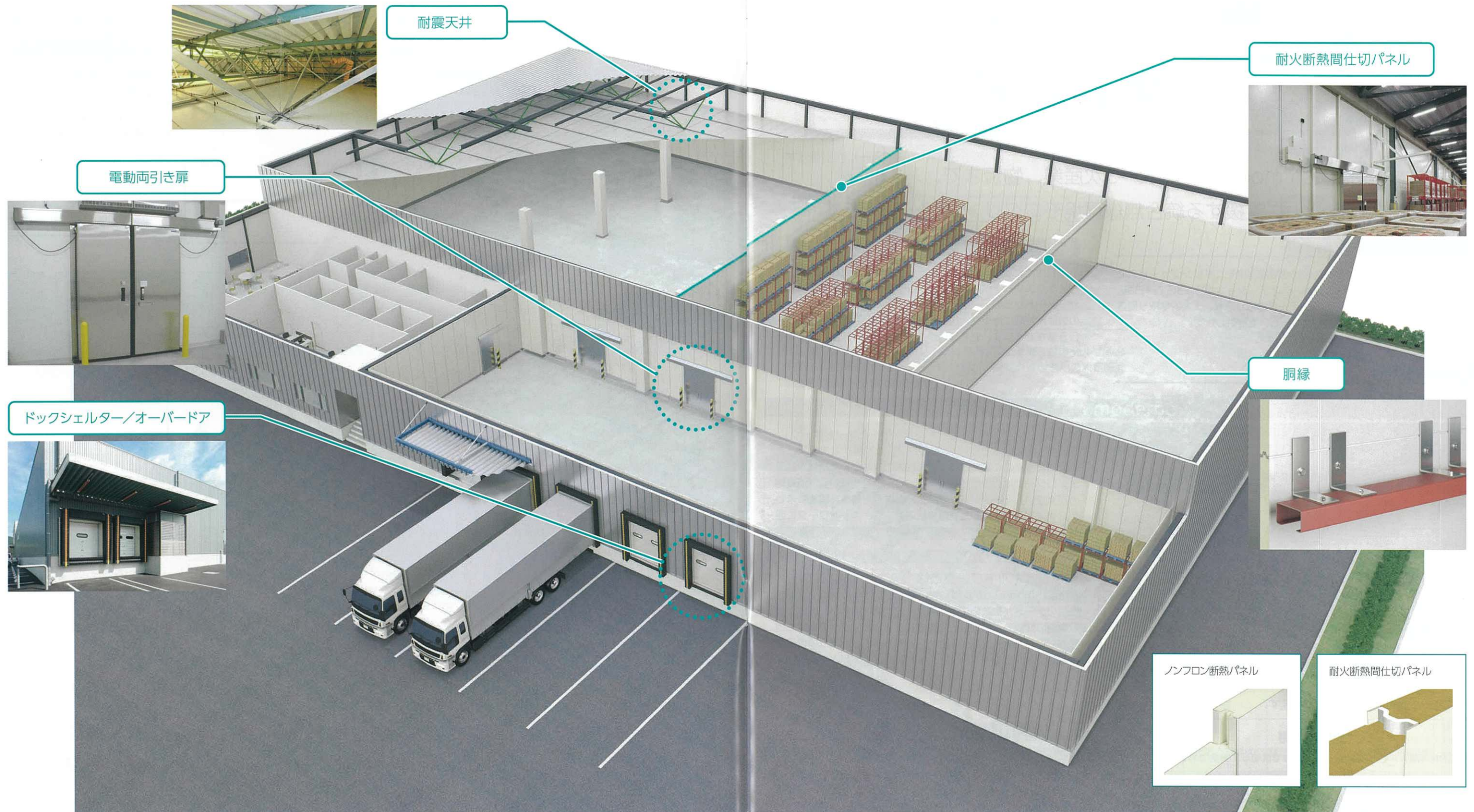
リニアスライド扉



的確なゾーニングにより異物混入や交差汚染などのリスクを低減させるとともに、高断熱・不燃パネルでの省エネ対策など、食品工場の安全・品質確保のニーズにきめ細やかに対応します。

物流網の拠点を支えるトップブランド製品と確かなノウハウ

冷蔵倉庫

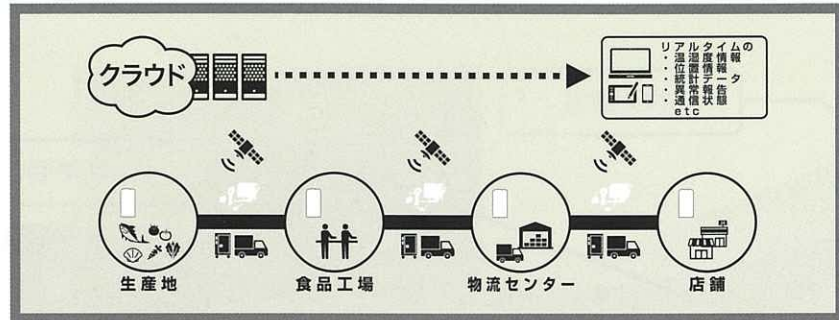


インターネット通販やコンビニエンスストア店舗網の拡大を背景に、配送時間の短縮や鮮度維持・効率的な保管能力の強化など、様々なニーズが求められる物流倉庫。生産者と消費者をつなぐコールドチェーンの要であり、コスト競争に打ち勝つためのビジネスとして、サンデンの製品とノウハウが、効率の良い配送体制の構築に貢献します。

イーメッシュモデルノ

e-mesh moderno

クラウドベースの温湿度モニタリングサービス



e-mesh modernoは1次～3次産業、物流まで、
HACCP 対応を強力に支援する統合無線環境モニタリングサービスです

e-mesh moderno

e-mesh-modernoはクラウドベースの統合無線環境モニタリングサービスです。無線センサーで測定したデータはベースステーションから、3G/LTE通信*で自動的にクラウドに送信、保存され、データの取り忘れ、人為的な取り間違えの無い、トレーサビリティを重視したサービスを提供します。

*3G/LTE接続が可能な場所にベースステーションを設置します。

データの見える化

PC、タブレット、スマートフォンでいつでも、どこでも閲覧可能です。判りやすく見やすい優れたインターフェースをトップ画面に集約し、データ実数、チャートいずれもボタンひとつで、閲覧切替が可能です（平均動体温度(MKT)、相対/絶対湿度表示にも対応しています）。

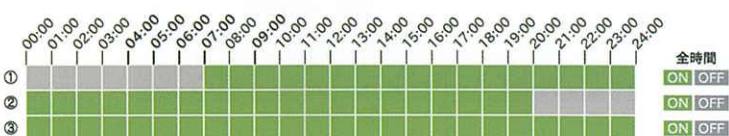


リアルタイムのアラート通知

各センサー毎に温湿度の正常領域を設定でき、適正温度逸脱時や、停電時には、あらかじめ登録したメールアドレスや電話番号にアラート通知を送ります。また、アラート停止時間帯の設定機能により、霜取り時間帯や、メンテナンス時にアラート通知を抑制する事ができます。

発報時間帯

発報ON（緑）・OFF（灰色）を時間帯で区切って設定できます。



多点温湿度モニター

品質管理に欠かせない温度モニターをより確実にすることが可能になります。1ベースステーション最大100個の温湿度センサーノードからのデータを一覧表示でき、ベースステーションの数は無制限に増やせ、複数ベースステーションの統合管理を行う事ができます。温度管理作業を効率化し、作業時間を大幅に短縮します。

信頼性の高い無線センサーネットワーク

最新の3つの無線テクノロジー、「メッシュネットワーク」、「精密時刻同期」、「周波数ホッピング」を採用することで、これまでお客様のご要望が多くても従来のワイヤレス（無線）テクノロジーでは解決できなかった、「信頼性が低い」、「消費電力が大きい」、「電池交換が頻繁」、といった問題を解決しました。ケーブルを使用した有線接続のセンサーネットワークに匹敵する「高信頼性」と常温使用では、5年間電池交換不要を実現しています。

メッシュネットワークとは
e-mesh-modernoが採用しているメッシュネットワークはひとつのノードが複数の隣接するノードと通信を行い、メッシュ（網目の接続トポロジー）を構成します。メッシュの構成は自動的に行われ、通信時に障害が起きてもメッシュ構成の自己修復を行い通信を継続する、高い耐障害性も持っています。

データ管理

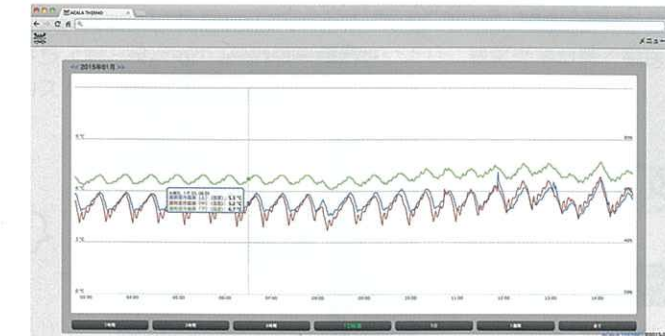
データは3G/LTE通信*で送信され、クラウドで一元管理。データ記録のためにログ回収やデータ取り込みは不要です。クラウドに保存されたデータは改ざん不可能であり、ビッグデータとして、インテリジェントな統計的判断の材料としてご利用頂けます。

*3G/LTE接続が可能な場所にベースステーションを設置します。

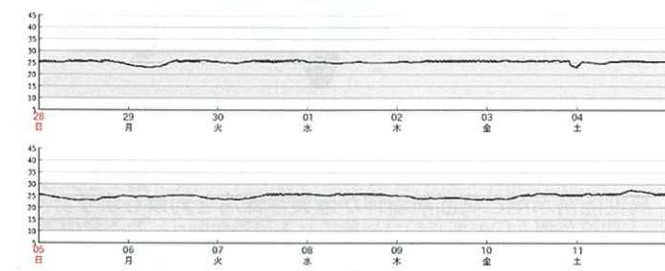
統計とレポート

クラウドサーバに蓄積されたデータは統計データとして期間や時間などを指定して、EXCELファイルやグラフなどで出力できます。また、月次報告書も簡単に作成できます。

▼複合グラフの出力例



▼統計出力（一週間分）の例

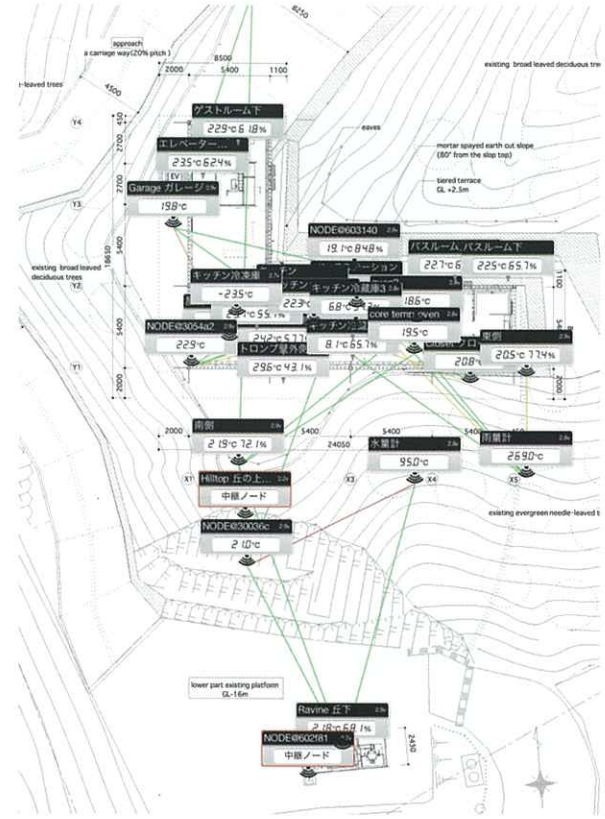


管理者にも使い易く

PC、タブレット、スマートフォンに専用ソフトをインストールする必要はありません。また、ユーザ毎の細かい設定や管理者用の設定画面も簡単に操作する事ができます。

トポロジー表示

各ノードの電池電圧はもちろん、ノード間の通信状態をマップ上に表示できます。例えば、建物の図面上にノードを配置し、メッシュの状態や温湿度状態をリアルタイムに表示が可能です。トポロジー表示機能により、センサーノードの安定したメッシュネットワーク構築が可能です。



e-mesh moderno 機器一覧

	ベースステーション (室内用)	ベースステーション (モバイル用 GPS)	温度センサ (冷蔵用)	温度センサ (冷凍用)	温湿度センサ (冷蔵用)	
タイプ	—	—	T(R)/アンテナ付	T(F)/アンテナ付	TH(R)/アンテナ付	
外観						
本体サイズ(mm)	W139・D45・H90	W105・D45・H75	W40・D40・H80	W40・D40・H80	W40・D40・H80	W70・D120・H48
標準ケーブル長	—	—	—	—	0.1m	—
重量(ケーブル含)	290g	170g	116g ±3g	116g ±3g	133g ±3g	85g
センサ検知範囲	—	—	-30~85℃	-30~85℃	0~85℃ 0~90℃	—
測定精度	—	—	±0.5℃(0~60℃) ±1.0℃(-20~85℃)	±0.5℃(0~60℃) ±1.0℃(-20~85℃)	±0.5℃(0~60℃) ±1.0℃(20~85℃) ±3%(20~80%) ±5%(20~90%)	—
特記事項	3G/LTE 消費電力2.5W	12V 1A以上 3G/LTE 消費電力3W	本体の許容温度は -20~85℃ 防水仕様(IPX67相当)	本体の許容温度は -20~85℃ 防水仕様(IPX67相当)	温度と湿度を同時に測定 センサ部はセンサ先の ケース内	—

	水温・冷凍庫用センサ (樹脂カプラー)	水温・温泉湯用 (シリコンカプラー)	SUS316センサ (食衛法対応)	白金測温抵抗センサ (極高・低温用)	赤外線放射センサ (非接触温度)	108dB警報センサ (異常時警報)	中継センサ
タイプ	WP	SWP	WP+	PT	IR	—	—/アンテナ付
外観							
本体サイズ(mm)	W40・D40・H80	W40・D40・H80	W40・D40・H80	W40・D40・H80	W40・D40・H80	W70・D120・H48	W40・D40・H80
標準ケーブル長	1.8m	2.8m	2.3m	3m	0.1m	—	—
重量(ケーブル含)	160g ±3g	160g ±3g	241g ±3g	181g ±3g	138g ±3g	85g	116g ±3g
センサ検知範囲	-40~110℃	-40~110℃	-40~110℃	-200℃~応相談	-70~380℃	—	—
測定精度	±0.5℃(0~85℃) ±2.0℃(-40~110℃)	±0.5℃(0~85℃) ±2.0℃(-40~110℃)	±0.5℃(0~85℃) ±2.0℃(-40~110℃)	±(0.15+0.002 t)	±0.5℃(0~60℃) ±1.0℃(-40~120℃)	—	—
特記事項	水中にケーブルの先端を いれて使用 センサは防水キャップ内	食品衛生法に対応 センサは防水キャップ内	食品衛生法に対応した SUS316をセンサカバー に使用 センサ径8mm	極高・低温用Ptセンサ センサ部 低温・高温環境で 使用	赤外線放射で温度測定 微粒子飛散環境不可 センサ部は非防水	アラーム音・ストロボ発光 で異常をお知らせ 外部電源100V必要	本体の許容温度は -20~85℃ 防水仕様(IPX67相当)

*本体は、常時60℃以上の環境では設置できません。

新型コールドロールボックス

REVOLUTIONARY COOLING

革命的な

冷却



新型コールドロールボックスによる物流へ革命をもたらす意味を含めて・・・



スペルの中の円形文字を鎖状につなげることでコールドチェーンを表現し
レボクールによる安心の保冷輸送をイメージしました。

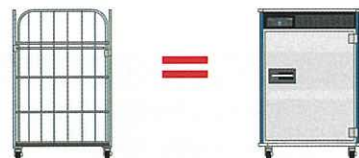


POINT

無電源で車両への積載が行え、10時間の確実な冷凍・冷蔵保冷を実現！
搭載バッテリーからの給電でファンとヒーターによる精密な温度制御、高性能蓄冷剤と高断熱筐体が高品質な保冷を約束します。

①カゴ車サイズと同等寸法

様々なトラックへの積載を実現し、
常温・冷凍・冷蔵の3温度での混載輸送を可能にします。



②汎用性の高い電源 1φ100V仕様

工事不要で充電ロケーションを選びません。（電源コードは本体に収納）



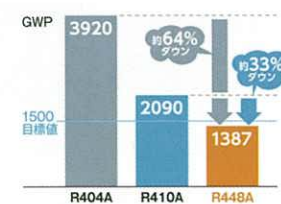
③ワイドレンジ対応

-20℃以下の冷凍温度帯から1～8℃
の冷蔵温度帯と商品に合わせフレキシブルに対応



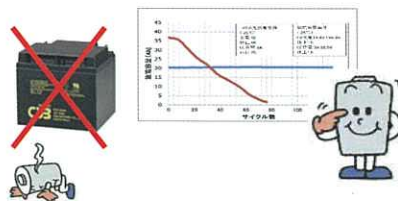
④不燃性の新冷媒R448Aを採用

地球温暖化係数が従来の
R404Aに比べて約64%！
R410Aに比べて約33%低減！



⑤ロングライフバッテリー搭載 (当社比)

ロングライフのニッケル水素BT採用。
ライフサイクルが大幅に向上します
(鉛BT比較)



⑥視認性に優れた表示パネル

温度・エラーなどを把握。バッテリー残量と保冷残時間を一目で確認でき、効率的な運用が可能に。



⑦日常メンテナンスも簡単

凝縮器フィルターは上に引出す設計
であり、簡単に清掃できます。



⑧庫内仕切棚をオプション選択可能

4段階に高さ変更が可能で、輸送事情
や積み荷に合わせた仕切りが可能に。



⑨遠隔監視機能搭載モデルも

パソコンやタブレット及びスマートフォンなどで遠隔監視が可能に。



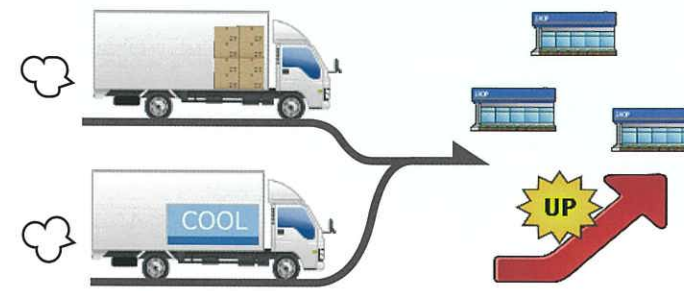
※一部標準モデルと扉の仕様が異なります

課題解決

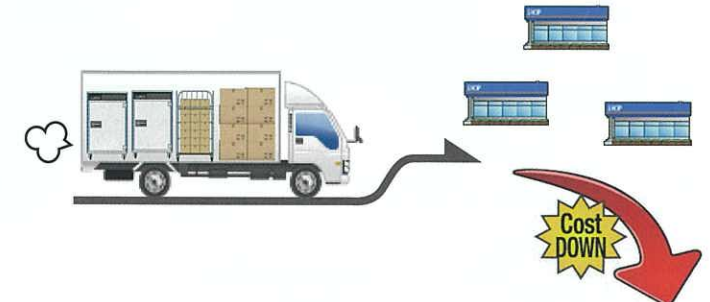
レボクールは様々なシーンでの課題を解決！
確実な保冷を約束します。

scene1：遠隔地、不採算路線へのドライ車混載対応

現状、遠隔地や不採算路線への常温・冷蔵・冷凍品の輸送に対し、
ドライ車と保冷車の2便で対応する事により、積載効率が悪く輸送
コストも高くなってしまふ。



レボクールならドライ車に混載が可能に。
保冷車を手配する必要がなく、1車で3温度帯が輸送可能となり、
遠隔地や不採算路線の輸送コストの改善が図れる。



scene2：繁忙期・イベント等による冷凍・冷蔵品保管

繁忙期やイベント開催等により冷蔵品及び冷凍品の在庫量が増え、
店舗側の冷凍・冷蔵設備では保管しきれず、バックヤードにそのま
ま放置し、温度管理が不十分となる。

繁忙期やイベント開催等で在庫量が増大！



レボクールならトラックから降ろし、そのままバックヤードに。
無電源でも数時間は保管可能で、夏場の過酷な環境化でも安心。
また、数日間に渡り保管が必要な場合も電源を供給すれば、
通常の冷蔵・冷凍庫としても保管が可能。



REVOCOOOL スペック表

商品名	コールドロールボックス
製品名	レボクール
型 式	CDZ-F10GV
外形寸法	W1136×D836×H1700
内箱寸法	W960×D675×H950
有効容量	550L
製品重量	230 k g
保冷温度 保冷時間	-20℃以下/1～8℃ 10時間(冷凍/冷蔵)
電 源	1φ 100V
蓄冷時間	初期:13時間以下 繰返し:9時間以下



豊富なカラーバリエーションをご用意！
温度別・行き先・所属・配送エリアなど、用途に
応じた使い分けが可能





食品加工工場

有限会社安岡蒲鉾店食品工場 様

納入機器/クリーン設備

HACCP対応蒲鉾工場 お客様へ安心できる食材作りをめざして！



正面玄関



練り加工場



魚加工場

愛媛県宇和島市のじゃこ天・かまぼこ屋「安岡蒲鉾」です。日頃より安岡蒲鉾をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

第67回全国蒲鉾品評会にて、弊社商品「宇和島じゃこ天」が「栄誉大賞」を受賞しました。宇和島じゃこ天は、宇和海で水揚げされる、新鮮な「ほたるじゃこ」を主原料とした、当店自慢の逸品です。今後もより一層、より良いものを作り続けるように従業員一丸となって取り組んでいます。

DATA

本 社 工 場：愛媛県宇和島市三間町中野中 293
敷 地 面 積：2,121 m²
建 物 面 積：1,381 m²
完 成：2019 年 6 月 1 日
TEL：0895-58-2155
FAX：0895-58-2706
URL：http://www.rpm.or.jp/yasuoka/
営業時間：8:00～18:00・休業日：日曜日

お客様の評価

有限会社安岡蒲鉾店
安岡 弘和 様

親子二代にわたり、えひめ伝統工芸士の認定を受けた自慢の味と技があります。



安心・安全なじゃこ天のご提供

当社は、70 年前から開いていた魚屋でじゃこ天を売り始めました。宇和島のじゃこ天は、全国の蒲鉾連合会の方からの評価も高く、生の魚を骨や皮ごと使用して作る昔からの製法を守りながら、皆さまのいつもの食卓に美味しさを提供しております。

今回は、当社のじゃこ天を安心・安全に楽しんでいたきたいという想いと、まだじゃこ天を知らない全国の皆さんに良さを知ってほしいという想いで HACCP 対応の工場に踏み出しました。また、今回導入していただいた断熱パネル表面はフラットなため汚れがついても簡単にふき取ることができ、いつでも清潔に保つことができております。以前の工場に比べ、温度管理や作業環境が良くなりました。

【追加事項】

■現在は蒲鉾に使用する板に地元の子供たちに絵を描いてもらうコンテストも行っており、積極的に地域貢献も行っております。今後は、愛媛へ旅行に来られた方から海外のお客様までじゃこ天の味以外でも楽しんでいただけるように社会貢献を果たしていきたいと考えています。

■一般の方が工場の中を見ることができるよう見学通路をつくり、生の魚を裁くところから最後の加工工程までご覧いただけます。

提案者の評価

株式会社タカヤ

建設営業部 工事部 次長

若松 勝 様

営業本部 建設営業部

山口 恵仁 様



衛生的で生産性の高い工場の実現

今回、当社は安岡蒲鉾様の食品工場を建てるにあたり、企画提案、基本設計、施工までをトータルで請負、その中で長年培ってきた技術を駆使して取り組みました。特に HACCP システム導入、衛生管理が容易で、動線の効率性など衛生的で生産性の高い蒲鉾工場を実現できた事を嬉しく思います。

食品加工工場には断熱パネルが温度管理、衛生管理に適しており、サンデンさんには、あらゆる要望にも迅速に対応していただきチームプレーが良かったお陰で、スムーズに工事も進み、工期をいつもより短くする事ができました。

また、工事の中でもお客様の追加要望等ありましたが、柔軟に対応して頂きました。

【追加情報】

■弊社では工場づくりだけでなく、仕組みや従業員の教育を踏まえたトータルコーディネートをコンセプトにしております。安岡様は従業員に女性が多いという事で、仕事で疲れた心身を癒す休憩所を社内コーディネーターに依頼し女性目線のアイデアを入れました。

原料の魚や製造方法にこだわってつくる、安岡かまぼこ自慢の逸品の数々をぜひお楽しみください。



TAKAYA
IWATE 1930

Factoria[®]
by TAKAYA

<本社>

岩手県盛岡市本宮 5 丁目 5 番 5 号
TEL：019-659-2811
FAX：019-658-8811
URL：https://takaya-net.jp/

<四国支店>

愛媛県松山市余戸南 3 丁目 6 番 30 号
TEL：089-995-8740
FAX：089-995-8761
URL：https://takaya-shikoku.jp/



ワイン専用定温倉庫、物流センター開設！ 輸入・保管・流通加工から配送までトータルサービス



物流センター搬入口



倉庫内



温度管理システム

SBS グループの経営理念のひとつには、「社会的責任なくして企業の発展はあり得ない」と掲げられています。この実現のために、SBS ロジコム株式会社は、従業員一人ひとりがこの計画の主旨に賛同し重点課題を共有して、車両からの CO2 排出削減や施設のエネルギー使用量の削減を中心とした環境活動に取り組むことで温暖化防止への一助となるよう努めてまいります。

DATA

本 社 工 場：大阪市住之江区南港南 2-5-8
敷 地 面 積：24,858 m²
建 物 面 積：16,778 m²
完 成：2019 年 3 月 15 日
TEL：06-6615-9011
FAX：06-6615-9021
URL：http://www.sbs-logicom.co.jp

お客様の評価

SBSロジコム株式会社

営業本部 首都圏第一営業部 次長

山岸 一也 様



新たな物流サービス：ワイン物流

高級ワインの輸入から定温管理、配送までを一括受託、専用拠点開設でワインの物流プラットフォームを構築しています。SBS ロジコムは「保税蔵置場」の許可を持っており、海外のワイン産地から日本まで輸入した高級ワインの通関から専用拠点での保管、酒類卸や小売店等エンドユーザーまでの配送といった物流業務を一括して受託しております。通関プロセスを簡易化することによって、販売に至るまでの効率性を高めました。

【お客様の声】

■サンデンさんに最終的に依頼した理由は施工力と価格力だと考えております。定温倉庫の設置にあたり、サンデンさんは実績のある会社であり、実際の施工もスピーディーに行って頂き、アフターフォローも迅速に対応して頂きました。また、スピードを重視するだけでなく、倉庫の温度湿度制御システム、加湿器、送風機を最適運用することによって、ワインにとって重要な温度・湿度の管理をしっかりと整えて頂きました。

ワインの保管は非常に繊細であり、今後も設備メンテナンスが重要となるため、これからも迅速丁寧な対応を期待しております。



温湿度制御盤



温度分布制御ダクト



温度分布制御ファン



世界規模のネットワークを駆使した調達力と開発力で、豊富なワインのラインナップと確かな情報をご提供、徹底した保管と確実な流通体制でお客様のニーズにお応えしています。

世界のワインをお探しの方は下記まで

株式会社 徳岡
大阪市中央区南船場 3-5-26
TEL：06-6251-4560
FAX：06-6251-4561
URL：https://www.tokuoka.co.jp

<お客様相談室>
TEL：0120-109-038
受付時間：10:00～17:00
(土日祝・年末年始除く)

お気軽にご連絡ください。



物流センター

スターゼン株式会社 郡山営業所 様

納入機器/温度管理システム

高品質で安全な食肉や加工食品を、安定的に供給できる体制を確立しています！



昭和 23 年の創立から、社会や経済情勢が著しく成長・発展するとともに、人々のライフスタイルも大きく変化しています。欧米風の食文化の浸透、核家族化、働く女性の増加、少子高齢化、長寿社会における健康志向、食品に対する安全・安心への関心の高まり。時代ごとの様々な要望に、スターゼングループはお応えしてまいりました。私たちは「食を通して人を幸せにするグローバルな生活関連企業を目指す」を経営ビジョンに掲げ、これからも、いつも新鮮でおいしいものを求めているお客さまのために、食のトータルサプライヤーとして皆さまの暮らしの豊かさを創造してまいります。

DATA

郡山営業所：福島県郡山市富久山町字郷花 4 番 6
敷地面積：3,420 m²
建物面積：1,333 m²
完成：2019 年 3 月 31 日

お客様の評価

スターゼン株式会社

郡山営業所 所長

高橋 大三郎 様



スターゼン

常に安全・安心な商品を提供する

スターゼングループは、高品質で安全な食肉や加工食品を、安定的に供給できる体制を確立するために、生産者からお客様までのすべてに関わるトータルサプライチェーンを構築しております。特に何よりも大事にしている食品の安全性と品質の確保のため、と畜場併設の自社工場すべてにおいて国際認証規格「SQF」を取得。衛生管理や鮮度管理はもちろんのこと、環境に配慮した省エネ対策も積極的に行っております。

【お客様の声】

■サンデン RS に発注した理由

価格の最適性はもちろん、多くの施工実績に裏付けられた信頼感により、安心して発注致しました。

・施工力：北海道から九州まで多くの弊社施設の施工実績が多数あり、信頼関係の構築ができています。

・メンテナンスの迅速行動：常にお客様に安全な食材を提供するため、トラブル時には迅速な対応が必須ですので、とても助かっています。

・省エネの提案：冷凍機器はインバーターを採用、また温度監視システムを搭載しており、デマンド制御システムと連携することで、電気料金の削減（夏のピークカット）につながります。

■今後のサンデン RS への期待

さらなる省エネ、効率化を実現できる新技術や新しい運用手法などのご提案をお待ちしております。



国際認証規格「SQF」取得の推進



出荷低温庫



冷蔵保管庫

オンラインショップのご紹介

食肉、加工食品をご自宅までお届けします



ショップページはこちら

■楽天市場店

<https://www.rakuten.co.jp/starzen-k/>

■PayPay モール店

<https://paypaymall.yahoo.co.jp/store/starzen-k/top/>

■Amazon 店

<https://www.amazon.co.jp/stores/node/4539789051>



物流センター

株式会社 松紀 様

納入機器/温度管理システム

トラックごと荷捌きバースに入ることができる大型工場を施工いたしました！



株式会社松紀は、食生活をめぐる社会環境および経済環境の急激な変化を的確にキャッチし、生産者と消費者の橋渡し役としての社会責任を痛感し、販売・情報の円滑な運用と社員の資質の向上に努め、皆様方のご期待に添うように日夜努めております。また、松紀グループのネットワークを通じ、商品開発はもとより、オゾン冷水処理システムをや低温物流センターなど、最新の設備・施設を整え、「健康」「安全」「安心」「新鮮」のモットーが、しっかり定着してまいりました。これからも、秋田県を拠点に全国へ、新しい食文化提案を発信していく所存であります。



DATA

秋田南青果センター：秋田県秋田市御所野湯本3丁目1-18
 敷地面積：16,500 m²
 建物面積：9,900 m²
 竣工：2020年10月15日

お客様の評価

株式会社松紀

執行役員 経営管理部 部長
 須田 一夫 様



総務部 次長
 鎌田 学 様



永遠のテーマは、健康・安全・安心・新鮮。

松紀では、消費者の健康を第一に考え、かつ安全で安心な生鮮青果物を安定した価格で供給できる体制の確立に励んでいます。また、食の安全や環境問題が問われるいま、商品の衛生、管理、保存、に万全の体制を図るとともに産地や流通への監視をさらに強くし、安心した生鮮青果物の供給に努めています。さらに、産地や生産者と直接提携し、松紀独自ブランド作りにも積極的に取り組み産地と卸売会社間でのスムーズで信頼性の高い取引システムを構築しました。

【お客様の声】

■設備を施工して良かったこと

常温管理から定温管理に変更することで、卸先のスーパーからの返品率がさがりました。桃は常温だと果汁分が無くなってしまいますが、温度管理をすることで鮮度を維持できるようになりました。イチゴも同様に定温管理をすることで返品率が半減しました。従来、仲卸業者は市場の公共の場を自由に使うことができなかったのですが、弊社社長が『冷蔵庫を持っていない仲卸は今後やっていけない』ということで、商品毎に温度・湿度を徹底し、常温度帯に触れることなく、お客様に配送できる冷蔵庫を持つことに決めました。

■新物流センターの特長

以前は、トラックヤードが冷蔵庫から20～30メートル離れた場所にあり、商品をトラックから降ろして冷蔵庫に入れるまでに時間がかかり、夏などは商品が結露により濡れたり、温度差で傷んでしまうことがありました。また積雪地域ということもあり、積雪時の荷下ろし作業も大変でした。そこで、冷蔵室を10tトラックがそのまま入るよう大型化し、荷下ろしの時も温度管理できるようにいたしました。冷蔵室内は一方通行となるよう計画することで動線不良もなく、また屋内という事もあり、天候が悪い日でも雨や雪に商品が濡れることなく安全に作業でき、パレットが崩れることがなくなりました。



冷蔵庫内のトラックヤード

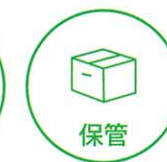


冷蔵庫内部



高湿庫

高性能な機能を取り揃え「入荷・保管・加工・パッケージ・配送」までを一つの拠点に集約しました。





物流センター

株式会社ムソー 様

納入機器/真空冷却器

真空冷却機の導入により、高価格帯商品の取引拡大及び安定供給を実現！



上 / 株式会社ムソー様の松本営業所外観及び倉庫内

下左 / 真空冷却器本体

下右 / 販売元である井関農機株式会社様の本社



左 / 井関農機株式会社様と愛媛大学との共同研究により誕生した太陽光利用型植物工場。

植物の光合成機能を自動で診断する植物生育診断装置や、複合環境制御装置等の先端技術を導入している。研究・実証を行うとともに普及・拡大に向け、施設や設備等を見学することができる。

農機具メーカー

井関農機株式会社 様

お客様の評価

株式会社ムソー
/ 納入先企業様

北日本統括エリアマネージャー
小松 泰史 様



The Best Quality And The Best Safety

私達は食品運送業を営む会社として、『輸送の品質・安全確保は我社の根幹』を全てに於いて最優先される基本方針とし、日々大切なおお客様の荷物をお届け出来る事に大きな喜びと感謝の気持ちを持ち、1年 365日、24時間、刻々と変化するお客様の多様な食品流通のニーズに お応え出来る会社作りに取組んでいます。

【お客様の声】

■真空冷却について

産地から温度幅 2℃以内で配送し、0～5℃の範囲で冷蔵庫にいます。真空冷却装置に入れることで賞味期限が4～7日延びました。色んな地域で栽培したものを取り使うことで、1年中安定供給できるようになりました。今はレタスのみを扱っていますが、今後は品数を増やしていこうと思います。

■今後の展望について

真空冷却装置の導入により、新鮮さを長持ちさせることが出来るようになったことで、遠方の皆様との取引や価格を安定させることが可能になりました。今後は、今まで対応できなかった地域の生産農家様とも取引をさせて頂き、生産農家様の売上への貢献、そして長野県の地場産業の活性化に貢献したいと考えております。



井関農機株式会社
/ 販売元企業様

施設事業部 参事
本田 恭平 様



施設事業部 施設営業技術部
副部長
中田 次郎 様



需要家に喜ばれる 製品の提供

当社は 1926 年創立以来、農業機械の総合専門メーカーとしてわが国農業の近代化に貢献してまいりました。その間、一貫して農業の効率化、省力化を追求し続け、その過程のなかで数々の農業機械を他に先駆けて開発し、市場に供給してまいりました。世界人口の増加と食料問題、また今日の食料自給率や国土保全の問題を考えると、農業機械メーカーの社会的使命はますます重要となってきて考えております。当社は「需要家に喜ばれる 製品の提供」を通して、わが国ならびに世界の 農業に貢献することを経営の基本理念としてこれからも活動を続けてまいります。

【お客様の声】

■サンデン RS との関係について

協力会社を通じ、サンデン RS を知りました。真空冷却装置を扱うにあたり、施工とメンテナンスを全国的に展開しているという事が、当社が機器を販売する条件と合ったので、施工をお願いしました。通常は井関農機で設計・施工をしておりますが、今回はサンデン RS に委託できたので助かりました。

■今後のターゲットについて

お客様は農家様が多いです。特に市場から遠いところに高いニーズがあり、真空冷却装置にかけられた野菜しか受け付けないコンビニ、スーパー、外食チェーンもあります。ムソー様ではレタスを扱って頂いておりますが、レタス以外の真空冷却に向いている野菜を開拓していこうと考えております。



DATA/株式会社ムソー

本 社：愛知県小牧市大草南 43 番地
松 本 営 業 所：長野県松本市笹賀 7600-31

DATA/井関農機株式会社

設 立：1936 年（昭和 11 年）4 月 6 日
本 社：愛媛県松山市馬木町 700 番地
T E L：089-908-9031（施設事業部）
受 付 時 間：平日 9:00～12:00、13:00～17:00
（土・日・祝日・その他当社営業日を除く）



物流センター

株式会社 アグリーム 様

納入機器/温度管理システム

空輸される花を適温で管理するため、空港 近くに物流センターを施工いたしました！



株式会社アグリームは、経験豊富で常に栽培技術を向上させて新しい取組をしている仕入先と良好な関係を築き、素晴らしい販売先との取引を実現させています。

また、販売先と強固な関係をもち、常に新しい提案もされて、商売を拡大し続けている販売先との取引のお陰で、素晴らしい仕入先と良好な関係を築いています。

仕入先にも販売先にも信頼していただけるよう仕事をし、そしてエンドユーザーの方々に満足していただく為に、すべての取引先の皆様と共に最高の商品・サービスを提供していきます。



上 / 冷蔵庫内のトラックヤード
下左 / 冷蔵庫入口 下右 / 冷蔵庫内部

DATA

成田物流加工センター：千葉県成田市水の上 965-2
敷地面積：1,650 m²
建物面積：990 m²
竣工：2020年5月1日
TEL：0476-33-7688
FAX：0476-36-5015
URL：http://www.agream.co.jp/index.html

お客様の評価

株式会社アグリーム

代表取締役
須貝 佳弘 様



Agream Corporation

Agriculture x DREAM

徹底した品質管理で、高品質な切花をお届けしています。

総合商社の新規事業開発室で始まったフラワービジネスを2009年にスピンアウトして(株)アグリームの切花事業がスタートしました。コロンビア・中国・マレーシアからカーネーション・菊類を輸入して、主に量販店や冠婚葬祭関連会社に販売しています。適切な冷蔵設備を持つことで徹底した品質管理が可能になり、取引先とより深い信頼関係を構築しています。

【お客様の声】

■サンデン RS に発注した理由

仲の良い取引先から紹介されたのがきっかけです。他社からすでに見積りもらっておりそちらに決めかけていましたが、設計内容や価格面等、時間がない中、迅速に魅力のある提案をしてくれた事で、サンデン RS に発注を決めました。紹介された取引先の方からも、『サンデン RS は機器導入後のメンテナンス等も細やかに対応してくれる』と聞いていたのも発注を決めた理由の一つです。

■新物流センターの特長

輸入切花事業の拡大と花束加工の需要が増えた事により、新しい設備を設けることに決めました。花によって適正温度は変わってきます。2℃で管理する花もあれば、5℃で管理する花もあります。その花にあった適正温度で保管する事で、成長を促すためのエチレングスが花から出ないため、開花せず成長を止める事ができます。今回の設備は、適正温度でしっかり管理できることを求めています。また結露対策に関しても、サンデン RS からいろいろな提案をもらっていたので、物流センターを作るにあたってこだわった部分です。

日本で生産される花は、季節によって産地が変わり、年間を通して供給を安定させるのがとても難しいのですが、弊社は、年間を通して均一な気候であり出荷数も安定している南米等から花を輸入をしています。その為、航空便で日本に到着した花を少しでも早く適温にするため、新物流センターは成田空港から車で約10分という場所に位置しています。



アグリーム オンラインショップ

モアフラのバラは国内の最高規格のバラです。



お花をもっと身近に、MoaFura(モアフラ)

<https://moafura.com>



バラ定期便



ギフト花束



おまかせ定期便

写真は、ほんの一例です。ご要望等ありましたらお申しつけください。